C/2024/2257

2024.3.20.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/2257)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Dithmarscher Gans”

EU-szám: PGI-DE-02964 – 2023.6.14.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Dithmarscher Gans”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A Dithmarscher Gans a területen honos lúd egyik hagyományos fajtája, amelyet először körülbelül 150 évvel ezelőtt tenyésztettek az Elba és az Eider folyók között elhelyezkedő keskeny területen, nevezetesen Dithmarschen régióban. A Dithmarscher Gans egy robusztus lúdfajta, amelyet szabadon tartanak a Dithmarschen régió nagy kiterjedésű nedves rétein és mocsaras területein, legalább az életük első szakaszában 21 napos korukig, valamint a szülőmadarakat is ezen a területen tartják. Viszonylag nagy tömegű fajta, amelynek átlagos hizlalt tömege 6–8 kg. Arról ismert, hogy jól legeltethető, hasított teste pedig kerek és tömör. A vágásra kész liba általában 75–95 cm hosszú. A területen honos liba e hagyományos, körülbelül 150 évvel ezelőtt dán eredetű más honos libákkal kereszteződött fajtája az évtizedek során különösen ízletes és robusztus fajtává alakult, amely a fogyasztók körében egyet jelent a Dithmarschen régióval. A Dithmarscher Gans húsát mindenekelőtt a telítetlen zsírsavak magas aránya jellemzi, amit a fogyasztók a különleges íz formájában érzékelnek, mivel az állatoknál a zsír az az anyag, amely a hús ízét meghatározza. A magas hizlalt tömegen és a magas minőségű hús kiegyensúlyozott arányán kívül a Dithmarscher Ganst különösen a 100 gramm húskészítményre vetítve körülbelül 17 gramm telítetlen zsírsav jellemzi. A Dithmarscher Gans aromás íze viszonylag intenzív, enyhén olajos, a telítetlen zsírsavak magas aránya miatt. A hús viszonylag sötét és finom, és nagyon lédús.

A Dithmarscher Gansra nagyon alacsony zsírtartalommal rendelkező tömör színhús jellemző (a vágásérett korban libánként 31 gramm zsírt tartalmaz, a bőrt is beleértve), ami a földrajzi eredetnek (Dithmarschen régió) és az állat sajátos formájának köszönhető. Húsa több telítetlen zsírsavat tartalmaz, mint más libafajták húsa. A telítetlen és telített zsírsavak aránya körülbelül 2:1. A Dithmarscher Gans hús/zsír/csont aránya kedvezőbb, mint a többi libafajta esetében, és a mell- és a combhús aránya megfelelően oszlik el: átlagosan körülbelül 16 % a mellhús és körülbelül 14 % a combhús aránya. A Dithmarscher Ganst frissen és fagyasztva, egész liba, egész hasított test, libamell, libacomb és belsőség formájában értékesítik. A Dithmarscher Gansból készült egyéb termékek közé tartoznak az előkészített (friss és fagyasztott) alsócombok is.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX:32012R1151

Az, hogy ezeket a libákat hagyományos módon szabadon tartják, azaz a vágási kortól függően viszonylag hosszan, legalább 16 héten keresztül legeltetik, és 22 napos koruktól (amint életük negyedik hetébe lépnek) pedig akár a Dithmarschen régión kívül nevelik, különösen aromás és természetes ízt eredményez, amely egyértelműen eltér más libafajtákétól.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A termelés első szakaszában, azaz a tojás keltetőben történő kikelésétől a 21 napos (három hetes) korig a szülőállatok és a fiatal libák számára kizárólag olyan takarmányt adnak, amely legalább 70 %-ban Dithmarschen területéről származó gabonát vagy zöldtakarmányt tartalmaz.

A termelés második szakaszában, azaz 22 napos kortól (amint életük negyedik hetébe léptek) a ludakat elsősorban a Dithmarschen régióból származó gabonafélékkel vagy zöldtakarmánnyal takarmányozzák (amely a teljes takarmánykeverék legalább 70 %-át teszi ki). A takarmány fennmaradó 30 %-a 100 %-ban növényi alapú, amelyhez szükség esetén ásványi anyagokat és vitaminokat adnak hozzá, növekedésfokozókat vagy megelőző állatgyógyászati termékeket azonban nem használnak.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A Dithmarscher Gans és az ebből a fajtából előállított húskészítmények a Dithmarschen régióból származnak. A fiatal libákat a kikeléstől a 21 napos korig tartó kezdeti stádiumban a Dithmarschen régióban nevelik. A szülőmadarakat Dithmarschenben szabadon tartják.

A második termelési szakaszban, 22 napos kortól (amint életük negyedik hetébe lépnek) a fiatal libákat Dithmarschen régióban, vagy más észak-németországi régiókban szabadon tartva nevelik. A harmadik termelési szakaszban a Dithmarscher Ganst megfelelő gondossággal, az alább leírt követelményeknek megfelelően vágják le.

A Dithmarscher Gans néven címkézett valamennyi libának és az azokból készült termékeknek a hagyományos Dithmarscher Gans fajtából kell származnia. A Dithmarscher Gans jellemzőinek kiválasztása és megőrzése céljából tenyésztési nyilvántartást kell vezetni.

A tenyészvonalakat egy Dithmarschenben található gazdaságban tartják fenn. A libákat az átlagos értékük, a legeltetési kapacitásuk és a vitalitásuk alapján választják ki tenyésztésre.

A Dithmarscher Ganst a vágásra történő elszállítás céljából óvatosan rakodják be. A szállításra késő este vagy éjszaka kerül sor. A liba minimális vágási életkora 20 hét, fiatal liba esetében pedig 16 hét. A Dithmarscher Ganst száraz vágási módszerrel dolgozzák fel.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület egy észak-németországi régió, amelyet történelmileg és mezőgazdasági célokból Dithmarschennek neveznek. Dithmarschen régiót minden oldalról víz veszi körül, nevezetesen az Északi-tenger, az Eider és az Elba folyók, valamint a Kieli-csatorna, és csak hidakon vagy kompokkal közelíthető meg. Dithmarschen régiót, ahonnan a Dithmarscher Gans származik, nyugaton az Északi-tenger, délen az Elba, keleten és északon pedig a Kieli-csatorna, az Eider és az Elba folyók határolják.

A Dithmarschen régió tehát történelmi eredetű, és hagyományosan a „szabad mezőgazdasági termelők köztársaságként” volt ismert.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Dithmarscher Gans” OFJ bejegyzésére irányuló kérelem a termék egyedi jellemzőin és minőségén alapul. Ezek a jellemzők a Dithmarschen régióban folytatott libatenyésztés eredményei.

A Dithmarschen régióra magas páratartalom és sajátos növényzet jellemző. A terület egyrészt vízi utak, másrészt az Északi-tenger között fekszik, ami a tengeri levegő, a nedves időjárás, valamint a dús rétek és mocsarak egyedülálló elegyét eredményezi. A dithmarscheni táj kiterjedt legelőkből áll, amelyek kiválóak a libatenyésztéshez és a libák takarmányának előállításához. A nedves környezet miatt e terület optimális feltételeket biztosít a szülőállatok és a fiatal libák tenyésztéséhez és neveléséhez.

A madarak a természetben is elhagyják ősi élőhelyüket, és minden faj optimális adottságokkal rendelkező szaporodási és lakóterületeket keres. Ennek végső soron kizárólag egyetlen oka van, az optimális fizikai jellemzőkkel rendelkező utódok nevelése. Más közönséges baromfifajokhoz képest a liba a természetes őséhez viszonylag közel álló madár, és – amint az a természetben is megszokott – utódokat csak az év egy bizonyos évszakában nevel. Ezt a tényt a Dithmarscher Gans tartásában és tenyésztésében is hasznosítják. A Dithmarschen régióban uralkodó körülmények arra ösztönzik a libákat, hogy olyan különleges jellemzőket örökítsenek át, amelyek csak optimális körülmények között érhetők el. A hatékony, szakértők által végzett tenyésztési programok alkalmazása ilyen optimális körülmények között olyan nagy méretű libákat eredményez, amelyek húsa nagyon jó mellréteggel, és a hús, a zsír és a csont közötti kívánt aránnyal rendelkezik. Ezeket a Dithmarscher Gans madarakat a fent meghatározott kritériumokkal összhangban nevelik, amelyek közé tartozik például a nagy zöldterület biztosítása, valamint Dithmarschen régióból származó, legalább 70 %-ban gabonaféléket és/vagy zöldtakarmányt tartalmazó takarmánnyal való etetés olyan módon, mintha vadon élő állatok lennének. A Dithmarschen régióban történő kikelésüket és 21 napos korukig tartó nevelésüket követően a libákat Észak-Németország más régióiban, például Schleswig-Holstein többi részén, Alsó-Szászországban, Mecklenburg-Nyugat-Pomerániában vagy Brandenburgban is ugyanilyen körülmények mellett nevelik. Jellegüket és eredetüket tekintve olyan jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek a kívánt hizlalási feltételeket és minőségi jellemzőket eredményezik. Ezenkívül, amint az a természetben is megfigyelhető, az ezt követő hizlalás Észak-Németország egész területén való terjedése azt jelenti, hogy a faj nem koncentrálódik egy adott területre.

Ez segít megelőzni bizonyos kórokozók megjelenését, és támogatja a kívánt minőségi jellemzők – például a nagyon alacsony zsírtartalmú magas színhústartalom – kialakulását.

Az az alapelv, miszerint az előállítás elengedhetetlen első szakaszának, nevezetesen a szülőmadarak tartásának, valamint a kikelésnek és a fiatal libák 21 napos korukig való nevelésének Dithmarschen régióban kell történnie, a Dithmarscher Gans előállításának alapvető és legfontosabb tényezője. Ez a Dithmarscher Gans vonal egyediségének feltétele. Az állatokat ezután szabadtartásban hizlalhatják a fent említett tartási és szaporítási körülmények között Észak-Németország egész területén.

Az ilyen libák minőségi jellemzői nem különböznek egymástól. Az állatok a fent leírt különleges fizikai és minőségi jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek megkülönböztetik őket a nem Dithmarschenből származó libáktól.

A Dithmarscher libákat hagyományosan évtizedek óta értékesítik a helyi libatenyésztők a szezonális termelői piacokon és a különleges libapiacokon. A hagyományos libaételeket és libából készült termékeket például ősszel, Szent Márton napja (november 11-e) körül és karácsony előtt készítik és árusítják.

A fogyasztók más régiókból Dithmarschenbe utaznak, hogy különböző libaételeket, például vörös káposztával vagy kelbimbóval készített sült libát vagy más hagyományos, libahúst tartalmazó ételeket kóstoljanak, vagy közvetlenül a termelőtől vásároljanak Dithmarscher Gans termékeket (például egész libát, libacombot, belsőséget vagy hasonlókat). A Dithmarscher Gans nemcsak a fogyasztók körében, hanem a vendéglátásban is népszerű az egész régióban és azon túl is, mint különösen jó minőségű liba. A hagyományos libapiacok és a vágási idény alatti kereskedelmi kampányok sajátos regionális turisztikai látnivalók, amelyeket a Dithmarscher Gans, a régióval összefüggésbe hozható termék köré szerveztek. A Dithmarscher Gans tenyésztésének, ellenőrzésének és forgalmazásának tehát hosszú múltra visszatekintő hagyománya van a Dithmarschen régió általában viszonylag kicsi libatartó gazdaságaiban.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42379